PCT WELTORGANISATION FÜR GEISTIGES EIGENTUM Internationales Büro INTERNATIONALE ANMELDUNG VERÖFFENTLICHT NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESENS (PCT)

(51) Internationale Patentklassifikation 6:

A23G 1/21, 3/02

(11) Internationale Veröffentlichungsnummer: WO 98/52425

A1

(43) Internationales Veröffentlichungsdatum:

26. November 1998 (26.11.98)

(21) Internationales Aktenzeichen:

PCT/EP98/02122

(22) Internationales Anmeldedatum:

11. April 1998 (11.04.98)

(81) Bestimmungsstaaten: AU, CA, JP, US, europäisches Patent (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT,

LU, MC, NL, PT, SE).

(30) Prioritätsdaten:

197 20 844.4 197 32 036.8 17. Mai 1997 (17.05.97) 25. Juli 1997 (25.07.97)

DE DE Veröffentlicht

Mit internationalem Recherchenbericht.

(71) Anmelder (für alle Bestimmungsstaaten ausser US): KMB PRODUKTIONS AG [CH/CH]; Marksteinstrasse 5, CH-8552 Felben (CH).

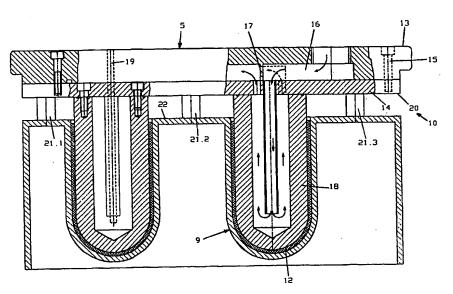
(72) Erfinder; und

(75) Erfinder/Anmelder (nur für US): KNOBEL, Josef [CH/CH]; Im Grund 3, CH-5586 Wigoltingen (CH).

(74) Anwalt: WEISS, Peter; Zeppelinstrasse 4, Postfach 12 50, D-78229 Engen (DE).

(54) Title: METHOD FOR PRODUCING CONSUMABLE ITEMS

(54) Bezeichnung: VERFAHREN ZUM HERSTELLEN VON VERZEHRGÜTERN



(57) Abstract

The invention relates to a method for the production of consumable items having an outer jacket made from a flowable mass, which is filled in a mold. A tempered die (5) is immersed into the mold (9) and the mass is extruded. The dew point of the atmosphere around the consumable item is kept below the temperature of the die (5).

(57) Zusammenfassung

Bei einem Verfahren zum Herstellen von Verzehrgütern mit einer äusseren Schale aus einer fliessfähigen Masse, welche in eine Form eingefüllt wird, wobei in die Form (9) ein temperierter Stempel (5) eintaucht und die Masse fliesspresst, wird der Taupunkt der das Verzehrgut umgebenden Atmosphäre unter der Temperatur des Stempels (5) gehalten.

LEDIGLICH ZUR INFORMATION

Codes zur Identifizierung von PCT-Vertragsstaaten auf den Kopfbögen der Schriften, die internationale Anmeldungen gemäss dem PCT veröffentlichen.

AL	Albanien	ES	Spanien	LS	Lesotho	SI	Slowenien
AM	Armenien	FI	Finnland	LT	Litauen	SK	Slowakei
AT	Österreich	FR	Frankreich	LU	Luxemburg	SN	Senegal
AU	Australien	GA	Gabun	LV	Lettland	SZ	Swasiland
AZ	Aserbaidschan	GB	Vereinigtes Königreich	MC	Monaco	TD	Tschad
BA	Bosnien-Herzegowina	GE	Georgien	MD	Republik Moldau	TG	Togo
BB	Barbados	GH	Ghana	MG	Madagaskar	TJ	Tadschikistan
BE	Belgien	GN	Guinea	MK	Die ehemalige jugoslawische	TM	Turkmenistan
BF	Burkina Faso	GR	Griechenland		Republik Mazedonien	TR	Türkei
BG	Bulgarien	HU	Ungam	ML	Mali	TT	Trinidad und Tobago
BJ	Benin	IE	Irland	MN	Mongolei	UA	Ukraine
BR	Brasilien	IL	Israel	MR	Mauretanien	UG	Uganda
BY	Belarus	IS	Island	MW	Malawi	US	Vereinigte Staaten von
CA	Kanada	ĬΤ	Italien	MX	Mexiko		Amerika
CF	Zentralafrikanische Republik	JP	Japan	NE	Niger	UZ	Usbekistan
CG	Kongo	KE	Kenia	NL	Niederlande	VN	Vietnam
CH	Schweiz	KG	Kirgisistan	NO	Norwegen	YU	Jugoslawien
CI	Côte d'Ivoire	KP	Demokratische Volksrepublik	NZ	Neusceland	ZW	Zimbabwe
СМ	Kamerun		Korea	PL	Polen		
CN	China	KR	Republik Korea	PT	Portugal		
CU	Kuba	KZ	Kasachstan	RO	Rumānien		
cz	Tschechische Republik	LC	St. Lucia	RU	Russische Föderation		
DE	Deutschland	LI	Liechtenstein	SD	Sudan		
DK	Dänemark	LK	Sri Lanka	SE	Schweden		
EE	Estland	LR	Liberia	SG	Singapur		

WO 98/52425 PCT/EP98/02122

5

10

15

Verfahren zum Herstellen von Verzehrgütern

Die vorliegende Erfindung betrifft ein Verfahren zum Herstellen von Verzehrgütern mit einer äusseren Schale aus einer fliessfähigen Masse, welche in eine Form eingefüllt wird, wobei in die Form ein temperierter Stempel eintaucht und die Masse fliesspresst.

25

Bei einer Reihe von Verzehrgütern ist es notwendig, eine äussere Schale aus einer fliessfähigen Masse herzustellen, fliessfähige Masse in einen Hohlraum wobei diese eingepresst wird und dort durch entsprechende Temperierung erstarrt und so eine fest Form annimmt. Beispielsweise gilt eine äussere Fettschale für Hundefutter, wenn hergestellt wird, die ein Fleischgemisch od. dgl. umhüllt. Dabei wird erwärmtes, fliessfähiges Fett in eine Form Druckstempel schalenartig ein und durch gebracht

ausgestaltet, wobei der Stempel gekühlt ist und beim Formvorgang die fettartige Schale erstarrt.

In erster Linie, und darauf soll sich die vorliegende Erfindung besonders beziehen, gilt dieser Vorgang für die Herstellung einer Schokoladenschale, die später mit einer Füllung gefüllt wird. Beispielsweise ist aus der GB-PS 207 974 bekannt, einen von einem Kühlmittel durchströmten Stempel in die Schokoladenmasse einzutauchen, wobei das Eintauchen in einem solchen Masse erfolgt, dass die entstehende Schokoladenschale die gewünschte Dicke erhält. Damit der Stempel wieder von der Schokoladenmasse getrennt werden kann, ist der Stempel mit einem entsprechenden Trennmittel versehen, so dass die Schokoladenmasse nicht an der Oberfläche des Stempels haften bleibt.

5

10

15

20

25

30

Aus dem Gebrauchsmuster 93 21 186 ist ferner bekannt, dass der Stempel bzw. die Vorsprünge oder Kühlkörper an dem Stempel bis auf eine Temperatur unter 0° C abgekühlt werden und dann in die Schokoladenmasse eintauchen. Durch das Abkühlen entsteht auf der Oberfläche des Stempels eine hauchdünne Eisschicht, da der Taupunkt der Umgebungsluft über der Werkzeugtemperatur liegt, die den Stempel von der Schokoladen-masse trennt. Durch die dünne Eisschicht kann es aber zur Fleckenbildung auf der Innenseite des Verzehrgutes kommen, was wiederum unerwünscht ist.

Das gleiche gilt auch für den Vorschlag nach der EP 0 715 813, wonach das Stempelelement mindestens auf eine solche Temperatur heruntergekühlt ist, dass der Taupunkt, der die Schokoladenmasse umgebenden Atmosphäre erreicht bzw. unterschritten wird. Auch hierbei beschlägt die der Schokoladenmasse zugewandte Fläche des Stempelelementes vor dem Kontakt mit der Schokoladenmasse.

-3-

Der vorliegenden Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, ein Verfahren der o.g. Art zu entwickeln, bei dem diese Nachteile und insbesondere die Fleckenbildung nicht auftritt.

Zur Lösung dieser Aufgabe führt, dass der Taupunkt der das Verzehrgut umgebenden Atmosphäre unter der Temperatur des Stempels gehalten wird.

10

15

Durch dieses erfinderische Verfahren wird ein Beschlagen des Stempels bzw. der der Schokoladenmasse zugewandten Flächen des Stempels vermieden, so dass es zu keiner Fleckenbildung kommt. In der Praxis hat sich aber herausgestellt, dass dennoch ein Lösen des Stempels von der Schokoladenmasse sehr gut gelingt, da mit relativ tiefen Temperaturen gefahren wird. Es kommt aber weder zu einer Eisbildung noch zu einer Kondenswasserbildung am Werkzeug.

der vorliegenden Erfindung, Ein weiteres Merkmal 20 welches auch selbstständig Schutz begehrt wird, bezieht sich darauf, dass die Form während oder nach, bevorzugt unmittelbar nach dem Einfüllen der Masse vibriert wird. Bevorzugt geschieht das Vibrieren gleichmässig und vor dem Vorteil besondere Stempels. Der Eintauchen des 25 dass durch das Vibrieren eine Erfindung liegt darin, gleichmässige Verteilung der die äussere Schale bildenden Masse stattfindet, so dass er hier zu einer spiegelglatten Oberfläche kommt.

30

35

Besonders wirkungsvoll kann das Verfahren durchgeführt werden, wenn der Stempel und/oder die Form aus sehr wärmeleitfähigem Werkstoff hergestellt ist/sind. Hierbei bietet sich vor allem Kupfer an, welches eine hohe Wärmeleitfähigkeit besitzt. Verbessert wird das Verfahren nochmals, wenn der

Grundkörper von Stempel und/oder Form aus Kupfer besteht und die mit der Masse des Verzehrgutes in Kontakt kommenden Flächen mit Silber oder einer Silberlegierung beschichtet sind. Silber hat nochmals eine höhere Wärmeleitfähigkeit als Kupfer, so dass letztendlich die Wärmeleitfähigkeit an der Oberfläche des Stempels zwischen derjenigen von Kupfer und Silber liegt. Silber hat ferner den Vorteil, dass die Masse des Verzehrgutes nicht haften bleibt. Auch für diese Merkmale wird gesondert Schutz begehrt.

10

15

Damit das ganze Verfahren kontinuierlich durchgeführt werden kann, sollen Stempel und Form gemeinsam während des Temperier- und Fliesspressvorganges bewegt werden. Dabei ist es notwendig, dass Form und Stempel zueinander zentriert werden, weshalb entsprechende Zentrierstifte vorgesehen sind, die in entsprechende Zentrierbohrungen eingreifen.

die Form, die dass festgestellt, Ferner wurde kann, nach bestehen Kunststoff beispielsweise aus 20 mehrmaligem Gebrauch zu Verwerfungen neigt. Deshalb sollen erfindungsgemäss am Stempel bevorzugt federnde Druckstifte vorgesehen sein, welche beim Schliessen des Werkzeuges auf die Form drücken und diese Unebenheiten ausgleichen.

25

30

Obwohl die vorliegende Erfindung besonders gut zur Herstellung von Schokoladenschalen geeignet ist, soll sie nicht darauf beschränkt sein, da auch andere Verzehrgüter sehr günstig mit diesem Verfahren hergestellt werden können.

Weitere Vorteile, Merkmale und Einzelheiten der Erfindung ergeben sich aus der nachfolgenden Beschreibung bevorzugter Ausführungsbeispiele sowie anhand der Zeichnung; diese zeigt in

5

Figur 1 eine schematisch dargestellte Frontansicht einer Vorrichtung zum Herstellen von Verzehrgütern;

Figur 2 eine Seitenansicht der Vorrichtung gemäss Figur 1;

10

Figur 3 einen Querschnitt durch ein erfindungsgemässes Werkzeug zum Herstellen von Verzehrgütern.

Gemäss Figur 1 weist eine erfindungsgemässe Vorrichtung zur
Herstellung von Verzehrgütern einen Maschinenrahmen 1 auf,
in dem sich zwei horizontale Führungssäulen 2.1 und 2.2
befinden. An diesen Führungssäulen 2.1 und 2.2 wird ein
Schlitten 3 in Richtung des Doppelpfeiles 4 geführt, wobei
dieser Schlitten 3 einen Stempel 5 und einen Tisch 6
ebenfalls in Richtung des Doppelpfeiles 4 führt. Der
Stempel 5 ist an einer Hubeinrichtung 7 angeordnet und kann
in Hubrichtung x (siehe Figur 2) bewegt werden.

Über den Tisch 6 läuft ein Endlosband 8, auf welches eine in Figur 3 gezeigte Form 9 aufgelegt werden kann. Form 9 bildet zusammen mit dem Stempel 5 ein Werkzeug 10 zur Herstellung von Verzehrgütern. Dieses Werkzeug 10 und ein grosser Teil des Schlittens 3 befindet sich innerhalb eines geschlossenen Gehäuses 11.

30

35

Gemäss Figur 3 weist die Form 9 Hohlräume 12 auf, die in Gebrauchslage mit einer Masse zum Herstellen des Verzehrgutes gefüllt werden. Dementsprechend besitzt der Hohlraum 12 auch eine Form, die der gewünschten äusseren Form des Verzehrgutes entspricht.

Der Stempel 5 weist zwei Platten 13 und 14 auf, die über Schrauben 15 miteinander verbunden sind. In beide Platten 13 und 14 sind Kanäle 16 und Steg 17 eingearbeitet, die der Führung eines Kühlmediums dienen. Ferner sind an der Platte 14 Vorsprünge 18 festgelegt, die mit den Hohlräumen 12 zur Herstellung des Verzehrgutes zusammenwirken. Auch in diesen Vorsprüngen 18 wird das Kühlmedium geführt. Ferner ist gestrichelt ein Temperatursensor 19 angedeutet, mit dem die Temperatur des Stempels 5 und insbesondere der Vorsprünge 18 ermittelt werden kann.

5

10

20

25

30

Von einer Unterfläche 20 der Platte 14 ragen desweiteren Druckstifte 21.1 und 21.2 ab, welche in Schliesslage des Werkzeuges 10 auf eine Oberfläche 22 der Form 9 drücken. Damit wird die Form 9 auf das Endlosband 8 gedrückt und Verwerfungen der Form 9 ausgeglichen.

Die Funktionsweise der vorliegenden Erfindung ist folgende:

Eine Form 9 wird beispielsweise linksseitig in Figur 1 auf das Endlosband 8 aufgelegt. Neben dem Endlosband 8 läuft bevorzugt eine Kette 23, an der Vorschubstifte 24 vorgesehen sind. Diese Vorschubstifte 24 ragen über das Endlosband 8 hinaus und nehmen die Form 9 mit.

Der Schlitten 3 befindet sich in Figur 1 soweit wie möglich links. Sobald die Form 9 auf dem Tisch 6 angekommen ist, wird der Stempel 5 mittels der Hubeinrichtung 7 abgesenkt, die Vorsprünge 18 greifen in die Hohlräume 12 ein, wobei die Masse des Verzehrgutes sich in dem verbleibenden Hohlraum verteilt. Gleichzeitig drücken die Druckstifte 21.1 und 21.2 auf die Form 9, so dass mögliche Verwerfungen der Form 9 ausgeglichen sind.

Nunmehr fährt der Schlitten 7 mit dem Endlosband 8 mit, wobei gleichzeitig das Verzehrgut in gewünschter Weise temperiert wird.

5

Sobald der Schlitten 7 in Figur 1 rechtsseitig angekommen ist, wird der Stempel 5 angehoben und die Form 9 freigegeben, die nunmehr aus dem Gehäuse 11 auslaufen kann.

1. Verfahren zum Herstellen von Verzehrgütern mit einer äusseren Schale aus einer fliessfähigen Masse, welche in eine Form eingefüllt wird, wobei in die Form (9) ein temperierter Stempel (5) eintaucht und die Masse fliesspresst,

10

dadurch gekennzeichnet,

dass der Taupunkt der das Verzehrgut umgebenden Atmosphäre unter der Temperatur des Stempels (5) gehalten wird.

15

- 2. Verfahren zum Herstellen von Verzehrgütern mit einer äusseren Schale aus einer fliessfähigen Masse, welche in eine Form eingefüllt wird, wobei in die Form (9) ein temperierter Stempel (5) eintaucht und die Masse fliesspresst, dadurch gekennzeichnet, dass die Form (9) während und/oder unmittelbar nach dem Einfüllen der Masse vibriert wird.
- 3. Verfahren nach Anspruch 2, dadurch gekennzeichnet, dass die Form (9) gleichmässig vor dem Eintauchen des Stempels (5) vibriert wird.
 - 4. Verfahren zum Herstellen von Verzehrgütern mit einer äusseren Schale aus einer fliessfähigen Masse, welche in eine Form eingefüllt wird, wobei in die Form (9) ein temperierter Stempel (5) eintaucht und die Masse fliesspresst, dadurch gekennzeichnet, dass zumindest der Stempel (5) und/oder die Form (9) aus einem Grundkörper aus im wesentlichen Kupfer besteht.

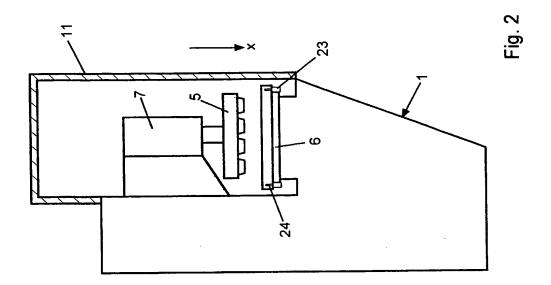
5. Verfahren zum Herstellen von Verzehrgütern mit einer äusseren Schale aus einer fliessfähigen Masse, welche in eine Form eingefüllt wird, wobei in die Form (9) ein temperierter Stempel (5) eintaucht und die Masse fliesspresst, dadurch gekennzeichnet, dass die mit der äusseren Schale in Kontakt kommenden Flächen des Stempels beschichtet werden.

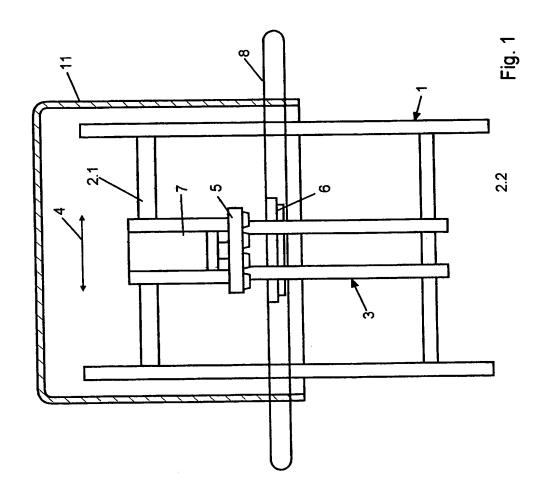
5

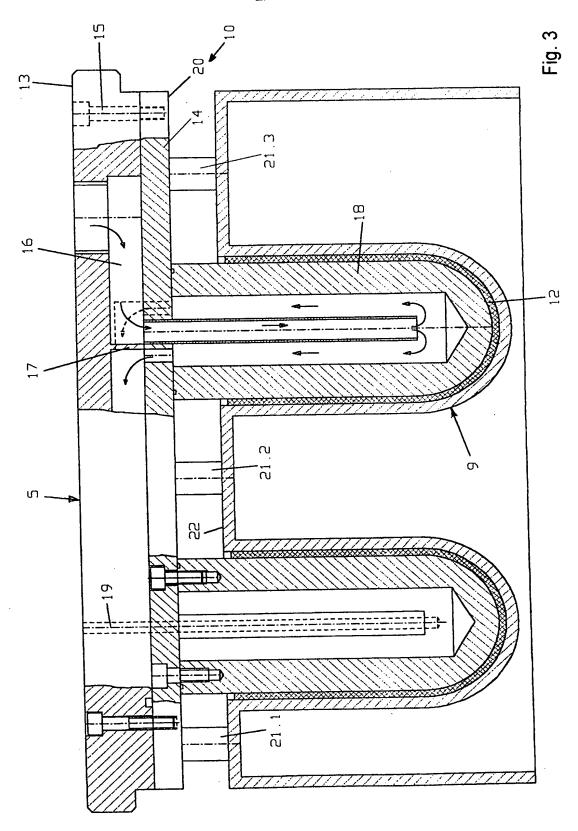
- 10 6. Verfahren nach Anspruch 5, dadurch gekennzeichent, dass die Beschichtung aus Silber oder einer Silberlegierung besteht.
- 7. Verfahren nach Anspruch 6, dadurch gekennzeichnet, dass die in Kontakt mit der äusseren Schale des Verzehrgutes kommenden Flächen galvanisch mit einer Hartsilberschicht versehen werden.
- 8. Verfahren nach wenigstens einem der Ansprüche 1 bis 7, 20 dadurch gekennzeichnet, dass Stempel (5) und Form (9) gemeinsam während des Temperier- und Fliesspressvorganges bewegt werden.
- Verfahren nach wenigstens einem der Ansprüche 1 bis 8,
 dadurch gekennzeichnet, dass Form (9) und Stempel (5)
 zueinander zentriert werden.
- 10. Verfahren nach wenigstens einem der Ansprüche 1 bis 9, dadurch gekennzeichnet, dass Unebenheiten der Form (9) 30 durch den Stempel (5) ausgeglichen werden.
 - 11. Verfahren nach wenigstens einem der Ansprüche 1 bis 10, dadurch gekennzeichnet, dass die Unebenheiten der Form (9) durch eine Mehrzahl von ferdernd gelagerten Druckstiften (21) ausgeglichen werden.

- 12. Vorrichtung zur Durchführung des Verfahrens nach wenigstens einem der Ansprüche 1 bis 11, dadurch gekennzeichnet, dass der Stempel (5) und/oder die Form (9) gekapselt sind.
- 13. Vorrichtung nach Anspruch 12, dadurch gekennzeichnet, dass die Form (9) auf einem Endlosband (8) angeordnet ist, das unter dem Stempel (5) läuft.

- 10 14. Vorrichtung nach Anspruch 13, dadurch gekennzeichnet, dass seitlich mit dem Endlosband (8) eine Kette (23) od. dgl. mitläuft, an welcher Vorschubstifte (24) vorgesehen sind.
- 15. Vorrichtung nach einem der Ansprüche 12 bis 14, dadurch gekennzeichnet, dass der Stempel (5) an einem Schlitten (3) vorgesehen ist, der den Stempel (5) in Transportrichtung der Form (9) bewegt.
- 20 16. Vorrichtung nach Anspruch 15, dadurch gekennzeichnet, dass der Schlitten (3) eine Hubeinrichtung (7) für den Stempel (5) beinhaltet.
- 17. Vorrichtung nach wenigstens einem der Ansprüche 12 bis 25 16, dadurch gekennzeichnet, dass vom Stempel (5) Druckstifte (21) zur Form (9) hin abragen.







INTERNATIONAL SEARCH REPORT

tional Application No. PCT/EP 98/02122

		1 101/2	1 70/ 02122
A. CLASSIF	A23G1/21 A23G3/02		
ccordina to	International Patent Classification(IPC) or to both national classi	fication and IPC	
. FIELDS	SEARCHED		
finimum doo	cumentation searched (classification system followed by classific A23G	ation symbols)	
ocumentati	ion searched other than minimum documentation to the extent the	at such documents are included in the	fields searched
		have and where practical search term	me used)
Electronic da	ata base consulted during the international search (name of data	base and, midro president course.	
C. DOCUM	ENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT		
Category °	Citation of document, with indication, where appropriate, of the	relevant passages	Relevant to claim No.
Х	GB 207 974 A (W. BOYD) 13 Decem	nber 1923	1,5,9
Y	see column 2, line 59 - line 68	s; Claim I	2,3
Y	EP 0 156 324 A (BINDLER) 2 Octo see the whole document	2,3	
A	US 4 421 773 A (T. AKUTAGAWA) :	2,3	
	see the whole document	Marata 1004	2,3
Α	EP 0 589 820 A (L. AASTED) 30 cited in the application see the whole document	March 1994	2,3
Χ	GB 1 483 614 A (BAKER PERKINS)	24 August	1,9,13
	see the whole document		
		-/	
X Fur	ther documents are listed in the continuation of box C.	X Patent family members	are listed in annex.
° Special c	categories of cited documents :	"T" later document published af	Souther with the application out
cons	nent defining the general state of the art which is not idered to be of particular relevance r document but published on or after the international	cited to understand the prii invention "Y" document of particular relev	rance: the claimed invention
filing "L" docum whic	, date nent which may throw doubts on priority claim(s) or h is cited to establish the publication date of another	et or cannot be considered to when the document is taken alone wance: the claimed invention	
citati "O" docur othe	ion or other special reason (as specified) ment referring to an oral disclosure, use, exhibition or r means	cannot be considered to in document is combined wit	woive an inventive step when the hone or more other such docu- peing obvious to a person skilled
later	nent published prior to the international filing date but than the priority date claimed	"&" document member of the sa	
	e actual completion of theinternational search	Date of mailing of the intern	national search report
	11 August 1998	01/09/1998	
Name and	d mailing address of the ISA European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk	Authorized officer	
	Tel. (+31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl, Fax: (+31-70) 340-3016	Guyon, R	

2

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Int tional Application No PCT/EP 98/02122

ategory °	ation) DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to daim No.
	US 1 647 944 A (E. VILLASENOR) 1 November 1927 see page 2, line 81 - line 130; figures	1
	EP 0 715 813 A (GEBR. BINDER MASCHINNFABRIK) 12 June 1996 cited in the application	12-14
	see column 3, line 10 - line 55; claims 1,3,4	1,8
	WO 94 12046 A (UNILEVER) 9 June 1994 see claims 1-6	

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

ir ational Application No
PCT/EP 98/02122

	itent document I in search report		Publication date		atent family nember(s)	Publication date
GB	207974	Α	_	NONE		
EP	156324	A	02-10-1985	DE	3411815 A	03-10-1985
บร	4421773	Α	20-12-1983	US	4382968 A	10-05-1983
EP	589820		30-03-1994	DK	117892 A	24-03-1994
				DE	9321186 U	01-08-1996
				DE	69311865 D	07-08-1997
				DE	69311865 T	22-01-1998 06-01-1998
				US 	5705217 A	
GB	1483614	Α	24-08-1977	NONE		
US	1647944	Α	01-11-1927	NONE		
EP	715813	Α	12-06-1996	NONE		
WO	9412046	Α	09-06-1994	AU	671885 B	12-09-1996
				AU	5624794 A	22-06-1994
				CA	2149909 A	09-06-1994
				CN	1088743 A,B	06-07-1994 13-12-199
				CZ	9501296 A	10-07-199
				EP FI	0720430 A 952418 A	18-05-199
				HU	71853 A	28-02-199
				JP	8503374 T	16-04-199
				MX	9307233 A	29-07-199
				NO	952001 A	19-05-199
				NZ	258529 A	27-08-199
				PL	309046 A	18-09-199
				SK	65895 A	13-09-199
				US	5409722 A	25-04-199
				ZA	9308667 A	19-05-199

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Int: :ionales Aktenzeichen
PCT/EP 98/02122

Kategorie°	Bezeichnung der Veröffentilchung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Telle	Betr. Anspruch Nr.
X	GB 1 483 614 A (BAKER PERKINS) 24. August 1977 siehe das ganze Dokument	1,9,13
X	US 1 647 944 A (E. VILLASENOR) 1. November 1927 siehe Seite 2, Zeile 81 - Zeile 130; Abbildungen	1
X	EP 0 715 813 A (GEBR. BINDER MASCHINNFABRIK) 12. Juni 1996 in der Anmeldung erwähnt	12-14
A	siehe Spalte 3, Zeile 10 - Zeile 55; Ansprüche 1,3,4	1,8
A	WO 94 12046 A (UNILEVER) 9. Juni 1994 siehe Ansprüche 1-6	
	·	
	•	

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Angaben zu Veröffentlichungen, die zur selben Patentfamilie gehören

Int lonales Aktenzeichen
PCT/EP 98/02122

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument			Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamille		Datum der Veröffentlichung
GB 207974 A			KEIN	E		
EP	156324	Α	02-10-1985	DE	3411815 A	03-10-1985
US	4421773	A	20-12-1983	US	4382968 A	10-05-1983
EP	589820	Α	30-03-1994	DK DE	117892 A 9321186 U	24-03-1994 01-08-1996
				DE	69311865 D	07-08-1997
				DE	69311865 T 5705217 A	22-01-1998 06-01-1998
				US 	3/U3ZI/ K	
GB	1483614	Α	24-08-1977	KEIN	IE 	
US	US 1647944 A 01-11-1927 KEINE		lE 			
EP	715813	Α	12-06-1996	KEI	1E	
WO	9412046	A	09-06-1994	AU CA CN CZ EP FI HU JP MX NO NZ PL SK US	671885 B 5624794 A 2149909 A 1088743 A,B 9501296 A 0720430 A 952418 A 71853 A 8503374 T 9307233 A 952001 A 258529 A 309046 A 65895 A 5409722 A	12-09-1996 22-06-1994 09-06-1994 06-07-1994 13-12-1995 10-07-1996 18-05-1995 28-02-1996 16-04-1996 29-07-1994 19-05-1995 27-08-1996 18-09-1995 13-09-1995 19-05-1995